euro-pro kitchen

TOASTER OVEN
HORNO TOSTADOR
FOUR GRILLE-PAIN

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
MANUEL D'UTILISATION

Models/Modelos/ Modèles: TO140-TO140L

120 V, 60 Hz, 1200 watts/vatios

EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

EURO-PRO

Copyright © EURO-PRO Operating LLC 2008

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Toaster Oven***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your ***Toaster Oven***.
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, **do not** immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control button to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like when in operation. **Do not** place any items on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
23. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
24. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around the edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
25. **Do not** use outdoors.
26. **Do not** use appliance for other than intended use.

Note: This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

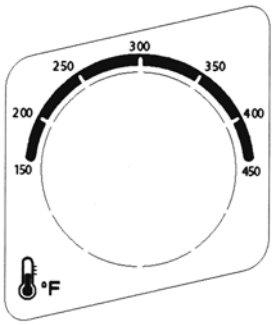
For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

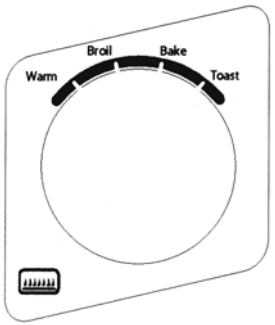
GETTING TO KNOW YOUR TOASTER OVEN

1. Housing
2. Control Panel
3. Power On Light
4. Lower Heating Element
5. Crumb Tray
6. Glass Door
7. Wire Rack
8. Rack Support Guides
9. Baking Tray

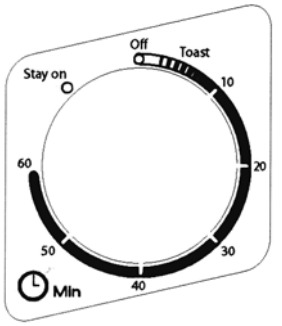
CONTROL PANEL



Temperature



Function



Timer

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.
Power: 1200 Watts

* **Illustrations may differ from actual product.**

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before Using Your Toaster Oven

1. Read all of the instructions included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the Time Control is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new Toaster Oven.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (450°F) on the Toast Function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Using Your Toaster Oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

Temperature Control
Choose the desired temperature from **150°** to **450°F** for baking, broiling, or toasting.

Function Control
This oven is equipped with four positions for a variety of cooking needs:
Keep Warm - Keeps cooked food warm for up to 30 minutes.
Broil - For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.
Bake - Cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc.
Toast - Bread, muffins, frozen waffles, etc.

Time Control
When you turn the control to the left, (counter-clockwise), the oven will "**STAY ON**" until it is manually shut "OFF". To activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell that rings at the end of the programmed time.

Power On Light
It is illuminated whenever the oven is turned on.

Baking Tray
For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.

Crumb Tray
For easier cleaning, the crumb tray collect bits of food that may fall to the bottom of the toaster oven during cooking. The crumb tray should be cleaned after each use. **Do not** operate the toaster oven without the crumb tray in place.

Wire Rack
For toasting or baking foods directly on the rack. The wire rack may also be used to support other baking or cooking containers placed inside the toaster oven.

WARNING: To avoid risk of injury or burns, do not touch hot surfaces when the oven is in use. Always use oven mitts.

CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use an oven mitt when removing hot items from the oven.

Broiling

Note: To maintain the maximum oven temperature, the top heating elements cycle on and off during cooking. For best results, the oven should be preheated for 20 minutes at 450°F before broiling food.

Operation

1. Set Temperature Control to **450°F.**
2. Turn Function Control to **Broil.**
3. Preheat the oven.
4. Slide the baking tray into the lower rack guide. The backing tray will catch the drippings during broiling.
5. Brush food with sauces or oils, as desired, and place the food on the wire rack.
6. Slide the wire rack into the upper rack support guide.

WARNING: Food should **NOT** touch the upper heating elements.

7. Set temperature control to the appropriate temperature.
8. Turn the time control to position **"Stay On**".

Note: It is advisable to leave the toaster oven door **slightly ajar during broiling.**

9. When broiling is complete, turn the time control to **"OFF".**

Broiling Guide
Cooking results may vary depending on thickness of food being broiled, adjust these times to your individual requirements. Also, halfway through broiling, remember to turn the food over. To avoid overcooking, check cooking progress often.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	400	20-25 min.
T-BONE STEAK	400	20-25 min.
HAMBURGER	400	15-25 min.
PORK CHOPS	400	25-35 min.
LAMB CHOPS	400	30-40 min.
CHICKEN LEGS	400	25-35 min.
FISH FILETS	350	15-25 min.
SALMON STEAKS	350	15-25 min.

Note: In the chart above, broiling times were calculated using food that was at refrigerator temperature when placed in the oven. Frozen meats may take considerably longer. Use of a meat thermometer is highly recommended.

Baking

Note: The bake ware that will fit in your oven are up to 9 inches in length. We **do not** recommend the use of oven roasting bags or glass containers in your toaster oven. **Never** use plastic, cardboard, paper, or anything similar in the oven.
Note: Position the wire rack in the lower rack support guide.

Operation

1. Place item(s) to be baked in desired baking tray.
2. If using the baking tray provided with your toaster over, slide the baking pan onto the lower rack support guide. Otherwise, slide the wire rack onto the lower rack support guide and then place your baking tray on the wire rack.
3. Turn the function control to "**Bake".**
4. Set temperature control to desired setting.
5. Turn the time control to position **"Stay On".**
6. When baking is complete, turn the time control to **"OFF".**

Baking Cookies

Note: We suggest both adjusting baking temperature and using a cookie sheet placed on the wire rack. Also, using parchment paper on a cookie sheet might prove helpful when baking certain types of cookies.

- Use parchment paper on cookie sheet so cookies will not stick.
- Cookie sheets, baking times and temperatures may differ from those necessary when using other baking materials.

Baking Guide

Always follow the package or recipe instructions for baking times and temperature.

Recommended Pan Sizes

The following recommended pan sizes should fit your toaster oven. To be sure pan will fit, place the pan inside the oven to check before preparing your recipe.

6 - cup muffin pan
8 x 4 loaf pan
9 x 5 loaf pan
8" round or square baking pan or dish

Note: When baking in loaf pans, we recommend you do not fill them more than half full.

Toasting

Your toaster oven allows you to toast 4-6 slices of bread, frozen waffles or frozen pancakes.

Operation

1. Ensure that the crumb tray is in place.
2. Slide the wire rack onto the upper rack support guide.
3. Set the temperature control to 450°F.
4. Turn the function control to **Toast**.
5. Place food to be toasted on the wire rack.
6. Turn the time control to desired darkness. (Light to Dark).
7. The bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Toast Settings:

Light: 4 min.
Medium: 5 min.
Dark: 6 min.

CAUTION: When toasting, do not leave food in for longer periods of time than listed above. Toasting for longer than recommended times will burn food.

Keep Warm

The keep warm function keeps cooked food warm for up to 30 minutes. Longer periods of time are not recommended as food will become dry or will spoil.

Operation

1. Set the temperature control to 180°F.
2. Turn the function control to **Keep Warm**.
3. Turn the time control to the "Stay On" position.
4. When finished, turn the time control to "Off" position.

CAUTION: When sliding trays out of oven, always support the rack. **Do not** let go until you are sure the rack is securely supported.

Care & Cleaning

WARNING: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

To assure maximum safe operation, keep your toaster oven free of grease and build-up of food particles. Clean the inside of the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE FINISH.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE BAKE TRAY AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.

LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

Models
TO140
TO140L

EURO-PRO

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website at www.euro-pro.com.

If the appliance is found by ***EURO-PRO*** to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $18.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO***.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC*** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**

PRODUCT REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please complete and return within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the event a product defect is discovered. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions. RETURN TO:

***EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec H4S 1A7**

TO140-TO140L

Appliance Model

Date of Purchase **Name of store**

Owner's name

Address **City** **Prov.** **Postal Code**

Printed in China

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su ***Horno Tostador***, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar su *Horno Tostador.*
2. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
3. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
5. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
6. No utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnelo a *EURO-PRO Operating LLC* para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar peligros o daños.
8. No lo coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
9. Al utilizar el horno, mantenga por lo menos cuatro pulgadas de espacio libre en todos los costados del horno para permitir la circulación adecuada del aire.
10. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarlo.
11. Para desconectarlo, gire el control de tiempo a OFF, luego desenchúfelo. Siempre sostenga el enchufe, nunca jale del cable.
12. Debe tener mucho cuidado al mover una bandeja que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. No cubra la bandeja de las migas o cualquier otra parte del horno con papel metálico. Esto puede hacer que el horno se recaliente.
14. Tenga mucho cuidado al remover la bandeja, los estantes o al desechar grasa caliente o cualquier otro líquido caliente.
15. No limpie el interior del horno con almohadillas metálicas. Algunas partes pueden romper la almohadilla y hacer que toque partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. No debe introducir alimentos demasiado grandes o utensilios de metal dentro del horno ya que podrían originar un incendio o el riesgo de una descarga eléctrica.
17. Se podría originar un incendio si el horno está tocando materiales inflamables, incluyendo cortinados, ropas, paredes u otros similares mientras está funcionando. No coloque nada en el horno cuando esté encendido.
18. Debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes para cocinar u hornear de cualquier otro material que no sea metal o vidrio apto para horno.
19. Asegúrese de que nada entre en contacto con los elementos superiores e inferiores del horno.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o similares.
21. No guarde ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en el horno cuando no lo use.
22. Este artefacto está APAGADO cuando la perilla del Control de Tiempo está en la posición “OFF”.
23. Use siempre guantes protectores, aislantes para horno al colocar o remover objetos calientes del horno.
24. Este artefacto tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. Este vidrio es más fuerte que el vidrio común y más resistente a las roturas. Sin embargo, puede llegar a romperse en los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o golpear sus bordes.
25. **No** lo utilice en el exterior.
26. No utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.

Nota: Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

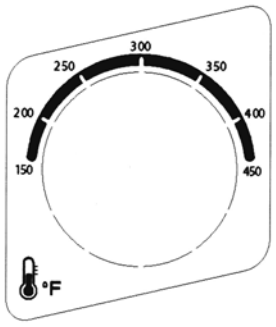
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
Para Uso Doméstico Solamente

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. De no ser así, inviértalo, y si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

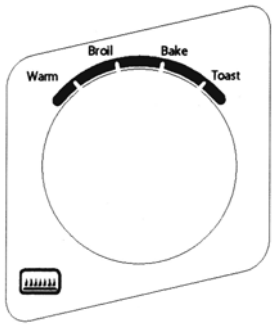
PARTES DE SU HORNO TOSTADOR

1. Gabinete
2. Panel de Control
3. Luz de Encendido
4. Elemento Calefactor Inferior
5. Bandeja para las Migas
6. Puerta de Vidrio
7. Estante de Alambre
8. Guías de Soporte para el Estante
9. Bandeja

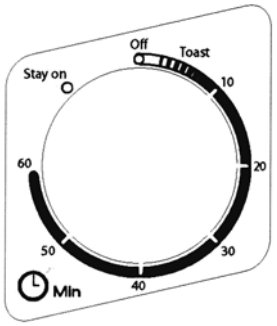
PANEL DE CONTROL



Temperatura



Función



Temporizador (Timer)

Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120V., 60Hz.
Potencia: 1200 Vatios

*** El dibujo puede no ser igual al producto real.**

Lea todas las secciones de este manual y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

Antes de Utilizar su Horno Tostador

1. Lea todas las instrucciones de este manual.
2. Verifique que el horno esté desenchufado y que el control de tiempo esté en la posición “OFF”.
3. Lave todos los accesorios con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
4. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a colocarlos en el horno. Enchufe el horno y ya está listo para usar su nuevo Horno Tostador.
5. Luego de armar su horno, le recomendamos hacerlo funcionar a la temperatura más alta (450ºF) en el modo tostador por unos 15 minutos para eliminar cualquier resto de material de empaque que haya podido quedar. Esto también quitará cualquier olor que pudiera estar presente al principio.

Nota: La primera operación puede generar un poco de olor y humo (unos 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Es originado por el quemado de la sustancia protectora que se coloca sobre los elementos calefactores al fabricarlos.

Uso de su Horno Tostador

Debe familiarizarse con las siguientes funciones y accesorios del horno antes de usarlo:

Control de Temperatura

Escoja la temperatura deseada desde **150º** a **450º F** para cocinar, hornear o tostar.

Control de Función

Este horno viene con cuatro posiciones para cubrir todas las necesidades de cocción:

Keep Warm – Para mantener la comida cocida caliente hasta 30 minutos.
Broil – Para asar pescado, bifes, aves, chuletas de cerdo, etc.
Bake – Tortas, pasteles, galletas, aves, carne, cerdo, etc.
Toast – Pan, muffins, waffles congelados, etc.

Control de Tiempo

Cuando gira el control hacia la izquierda (sentido contra horario), el horno permanecerá encendido (Stay On) hasta que lo apague manualmente. Para activar el temporizador, gírelo hacia la derecha (sentido horario) para tostar o para usarlo como temporizador. Esta función también tiene una campana que suena al terminar el tiempo programado.

Luz de Encendido

Se ilumina siempre que el horno esté en funcionamiento.

Bandeja

Para cocinar carnes, aves, pescado y otras comidas.

Bandeja para las Migas

Para facilitar la limpieza, la bandeja recolecta los restos de comida que pueden caer al fondo del horno al cocinar. Esta bandeja debe limpiarse después de cada uso. Nunca utilice el horno tostador sin la bandeja para las migas en su lugar.

Estante de Alambre

Para tostar u hornear comida directamente en la bandeja. Esta bandeja también se puede usar para apoyar otros recipientes al colocarlos dentro del horno.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de heridas o quemaduras, no toque las superficies calientes cuando el horno esté encendido. Use siempre guantes para horno.

CUIDADO: Tenga siempre mucho cuidado al quitar la bandeja, el estante de alambre o cualquier otro recipiente del horno caliente. Use siempre un guante para horno al quitar objetos calientes del horno.

Parrilla (Broil)

Nota: Para mantener la máxima temperatura del horno, el elemento calefactor superior se enciende y apaga durante la cocción. Para obtener mejores resultados, debe precalentar el horno por 20 minutos a 450ºF antes de cocinar.

Operación

1. Ajuste el control de temperatura a **450ºF**.
2. Gire el control de funciones a **Broil**.
3. Precaliente el horno.
4. Deslice la bandeja en la guía inferior. Esta bandeja acumulará la grasa durante la cocción.
5. Recubra la comida con salsas o aceites si lo desea, y luego colóquela en el estante de alambre.
6. Deslice el estante de alambre en la guía superior.

ADVERTENCIA: La comida NO debe tocar el elemento calefactor superior.

7. Ajuste el control de temperatura como lo desee.
8. Gire el control de tiempo a la posición “**Stay On**”.

Nota: Le recomendamos dejar la puerta levemente abierta al asar.

9. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a “**OFF**”.

Guía de Parrilla

Los resultados pueden variar dependiendo del grosor de los alimentos a asar, ajuste estos tiempos a sus necesidades particulares. También recuerde dar vuelta la comida en medio del ciclo de cocción. Revise el progreso de cocción frecuentemente para evitar que se reseque la comida.

CARNE	TEMPERATURA DEL HORNO	TIEMPO DE COCCIÓN
BIFE DE COSTILLA	400	20-25 min.
CHULETA	400	20-25 min.
HAMBURGUESAS	400	15-25 min.
CHULETAS DE CERDO	400	25-35 min.
CORDERO	400	30-40 min.
PATAS DE POLLO	400	25-35 min.
FILETE DE PESCADO	350	15-25 min.
BIFES DE SALMÓN	350	15-25 min.

Nota: Los tiempos de cocción del cuadro anterior fueron calculados usando alimentos que estaban a la temperatura del refrigerador cuando se colocaron en el horno. Las carnes congeladas pueden tardar mucho más. Le recomendamos usar un termómetro para carnes.

Horneado (Bake)

Nota: Puede colocar recipientes de hasta 9 pulgadas de largo en su horno. No le recomendamos utilizar bolsas para hornear o recipientes de vidrio en su horno tostador. **Nunca** utilice plástico, cartón, papel o algo similar en el horno.
Nota: Coloque el estante de alambre en la guía más baja.

Operación

1. Coloque los alimentos a hornear en una bandeja para horno.
2. Si usa la bandeja incluida con su horno tostador, deslícela en la guía de soporte inferior. De lo contrario, deslice el estante de alambre en la guía de soporte inferior y coloque su bandeja para horno sobre el estante de alambre.
3. Gire el control de funciones a "**Bake**".
4. Ajuste el control de temperatura a la colocación deseada.
5. Gire el control de tiempo a la posición "**Stay On**".
6. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el control de tiempo a "**OFF**".

Horneado de Galletas

Nota: Le recomendamos ajustar la temperatura del horno y colocar una bandeja para galletas sobre el estante de alambre. También, es conveniente utilizar papel manteca sobre la bandeja al hornear ciertos tipos de galletas.

- Use papel manteca sobre la bandeja para que no se peguen las galletas.
- Las bandejas de galletas, tiempos de cocción y temperatura pueden variar al utilizar otros materiales de horneado.

Guía de Horneado

Siga siempre las instrucciones del paquete o la receta con respecto al tiempo y temperatura de horneado.

Tamaños de Fuentes Recomendados

Los siguientes tamaños recomendados de fuentes entrarán es su Horno Tostador. Para asegurarse de que la fuente entrará en el horno, colóquela en el horno antes de preparar la receta.

Bandeja para muffins de 6 unidades
Bandeja de 8 x 4
Bandeja de 9 x 5
Plato o bandeja redonda o cuadrada de 8"

Nota: Al hornear en bandejas, le recomendamos no llenarlas más de la mitad.

Tostador (Toast)

Su horno tostador le permite tostar 4-6 rebanadas de pan, waffles congelados o crepés congelados.

Operación

1. Verifique que la bandeja para las migas esté en su lugar.
2. Deslice el estante de alambre en la guía superior.
3. Ajuste el control de temperatura a 450˚F.
4. Gire el control de funciones a "**Toast**".
5. Coloque los alimentos a tostar en el estante de alambre.
6. Gire el control de tiempo al tostado deseado. (Ligero u Oscuro).
7. Sonará una campana para indicarle la finalización del ciclo de tostado.

Tiempos para el Tostador:

Ligero: 4 min.
Mediano: 5 min.
Oscuro: 6 min.

CUIDADO: Al tostar, no deje los alimentos en el horno por tiempos mayores a los indicados más arriba. El tostarlos por tiempos mayores a los recomendados los quemará.

Mantener Caliente (Keep Warm)

La función Keep Warm mantiene la comida cocida caliente hasta 30 minutos. No se recomiendan períodos más largos ya que la comida se secará o arruinará.

Operación

1. Ajuste el control de temperatura a 180°F.
2. Gire el control de funciones a "**Keep Warm**" (Mantener Caliente).
3. Gire el control de tiempo a la posición "Stay On".
4. Al terminar, gire el control de tiempo a la posición "OFF".

CUIDADO: Al deslizar las bandejas hacia afuera del horno, sostenga siempre el estante. No lo suelte hasta que esté seguro de que el estante esté sostenido adecuadamente.

Cuidado y Limpieza

ADVERTENCIA: Asegúrese de desenchufar el horno y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

Para obtener una operación segura, mantenga su horno tostador libre de grasa y acumulación de restos de comida. Limpie las paredes con una esponja húmeda, trapo o almohadilla de nylon y con un detergente suave. **NO UTILICE ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO, LIMPIADORES ABRASIVOS O RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS METÁLICOS, YA QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR LA TERMINACIÓN.**

Todos los accesorios deben lavarse con agua caliente jabonosa o pueden lavarse en el lavavajillas. La puerta puede repasarse con una esponja húmeda y secarse con una toalla de papel o de tela. Limpie el exterior con una esponja húmeda. **NO UTILICE UN LIMPIADOR ABRASIVO YA QUE PUEDE DAÑAR LA TERMINACIÓN EXTERNA.**

NO UTILICE LIMPIADORES ABRASIVOS O ALMOHADILLAS DE LANA DE ACERO PARA LIMPIAR LA BANDEJA YA QUE PUEDEN DAÑAR LA TERMINACIÓN DE ESMALTE DE PORCELANA.

PERMITA QUE TODAS LAS PARTES Y SUPERFICIES SE SEQUEN COMPLETAMENTE ANTES DE VOLVER A ENCHUFAR Y USAR EL HORNO.

Modelos
TO140
TO140L

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y sus accesorios. Por servicio al cliente, llame al 1 (800) 798-7398 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.

Si ***EURO-PRO*** determina que el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $18,95 para cubrir los gastos de envío. *

La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por BI.

Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC***, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.
Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**

TARJETA DE REGISTRO DEL PRODUCTO
SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Por favor, complete y envíe dentro de los diez (10) días de compra. Este registro nos permitirá ponernos en contacto con usted en el caso de que descubramos un defecto en el producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.
ENVIAR A: ***EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Quebec H4S 1A7**

TO140-TO140L
Modelo del Artefacto

Fecha de Compra Nombre del Comercio

Nombre del Dueño

Domicilio Ciudad Provincia Código Postal

Impreso en China

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre ***Four Grille-pain***, des consignes de sécurité de base devraient toujours être observées, incluant ce qui suit:

1. Lire le mode d'emploi au complet avant d'utiliser votre ***Four Grille-pain.***
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les boutons.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil électroménager est utilisé par ou près des enfants.
4. Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute partie du four dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après une défectuosité de l'appareil ou lorsqu'il a été endommagé d'une quelconque manière. Retourner l'appareil au ***EURO-PRO Operating LLC*** pour un examen, une réparation ou un ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un risque ou des blessures.
8. Ne pas déposer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
9. Lors du fonctionnement du four grille-pain, garder au moins dix centimètres (quatre pouces) d'espace sur tous les côtés afin de permettre une circulation d'air adéquate.
10. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque non utilisé ou avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage.
11. Pour déconnecter, tourner le bouton de réglage de la minuterie à Arrêt (OFF), puis retirer la fiche. Toujours tenir la fiche pour la retirer et ne jamais tirer par la corde.
12. Une extrême précaution doit être utilisée lorsqu'une lèchefrite contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud est déplacée.
13. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait causer une surchauffe du four.
14. Prendre d'extrêmes précautions lors du retrait du plateau, des grilles ou lors de manipulations de graisses chaudes ou autres liquides chauds.
15. Ne pas nettoyer l'intérieur du four avec des tampons métalliques à récurer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, créant ainsi un risque de décharge électrique.
16. Des aliments ou des ustensiles de métal surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans le four grille-pain puisqu'ils peuvent créer un incendie ou un risque de décharge électrique.
17. Lorsque l'appareil est en marche, un feu peut se produire si le four est recouvert ou touche un matériel inflammable, incluant les rideaux, les draperies, les murs et toutes autres choses semblables. Ne pas déposer d'items sur le four lorsqu'il est utilisé.
18. Prendre d'extrêmes précautions lorsque des contenants de cuisson autres qu'en métal ou en verre résistant à la chaleur sont utilisés.
19. S'assurer que rien ne touche les éléments du haut ou du bas du four.
20. Ne pas déposer les matériaux suivants dans le four: carton, plastique, papier ou tout autre matériel similaire.
21. Ne pas ranger de matières autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsque non utilisé.
22. L'appareil est ÉTEINT (OFF) lorsque le bouton de réglage de la minuterie est à la position ARRÊT (OFF).
23. Toujours porter des gants de cuisine protecteurs et isolés lors de l'insertion ou du retrait d'items du four chaud.
24. Cet appareil a une porte en verre trempé, sécuritaire. Ce verre est plus résistant qu'un verre ordinaire et résiste mieux aux bris. Le verre trempé peut encore briser autour des bords. Éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'entailler les bords.
25. Ne pas utiliser à l'extérieur.
26. Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.

Note: Cet appareil a un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire le risque de s'empêtrer ou de trébucher sur une longue corde. Une rallonge peut être utilisée à condition d'être très prudent dans son utilisation:

1. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins les mêmes que les caractéristiques électriques de l'appareil.
2. Une rallonge avec un cordon d'alimentation doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas du dessus du comptoir ou de la table où elle peut être tirée par un enfant ou peut faire trébucher accidentellement.

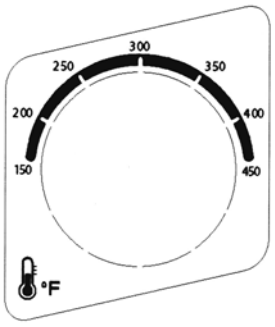
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
Pour un Usage Domestique Seulement

AVERTISSEMENT: Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire le risque de décharges électriques. Cette fiche peut entrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tournez-la. Si elle n'entre toujours pas, appelez un électricien qualifié pour installer la prise appropriée. Ne modifiez pas la fiche d'aucune façon.

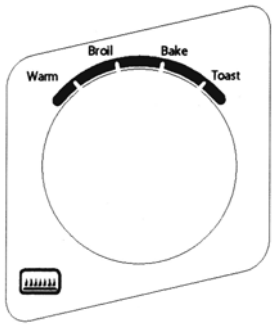
APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FOUR GRILLE-PAIN

1. Boîtier
2. Panneau de contrôle
3. Voyant d'alimentation
4. Élément chauffant inférieur
5. Ramasse-miettes
6. Porte en verre
7. Grille
8. Supports de la grille
9. Plateau de cuisson

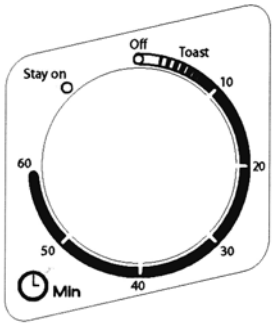
TABLEAU DE COMMANDE



Température



Fonction



Minuterie

Spécifications Techniques

Voltage: 120V., 60Hz.
Puissance: 1200 Watts

*** Les illustrations peuvent différer du produit actuel.**

Lisez toutes les sections de ce livret et suivez toutes les instructions attentivement.

Avant d'utiliser votre four grille-pain

1. Lire toutes les instructions incluses dans ce manuel.
2. S'assurer que le four est débranché et que le réglage de la minuterie est à la position "ARRÊT"
3. Laver tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.
4. Bien sécher tous les accessoires et assembler le four de nouveau. Brancher le four dans une prise et vous êtes prêts à utiliser votre nouveau four grille-pain.
5. Après avoir assemblé de nouveau le four, nous vous recommandons de le faire fonctionner à sa plus haute température 230º C (450º F) et à la fonction Rôties pendant environ 15 minutes afin d'éliminer tout résidu d'emballage qui pourrait rester après l'expédition. Ceci éliminera aussi toute trace d'odeur présente initialement.

Remarque: Un fonctionnement de démarrage initial résultera en un minimum d'odeur et de fumée (environ 15 minutes). Ceci est normal et non dangereux. Ceci est causé par la substance protectrice appliquée aux éléments de chauffage à l'usine qui brûle.

Utiliser votre four grille-pain

Veuillez vous familiariser avec les fonctions et accessoires suivants avant d'utiliser le four pour une première fois:

Réglage de température
Choisir la température désirée de 65º à 230º C (150º à 450º F) pour cuire, griller, toaster ou rôtir.

Commande de fonction
Ce four possède cinq positions pour des besoins de cuisson variés:

Garder chaud – Pour garder au chaud les aliments cuits jusqu'à 30 minutes.
Griller – Pour les poissons grillés, les steaks, la volaille, les côtelettes de porc, etc.
Cuire – Gâteaux, tartes, biscuits, volaille, bœuf, porc, etc.
Rôtir – Pain, muffins, gaufres congelées, etc.

Contrôle de la minuterie
Lorsque le bouton de réglage est tourné vers la gauche, (sens inverse des aiguilles d'une montre), le four restera en "**MARCHE**" jusqu'à ce qu'il soit mis à la position "**ARRÊT**" (OFF) manuellement. Pour activer le réglage de la minuterie, tourner à droite (sens des aiguilles d'une montre) pour griller ou pour utiliser une minuterie. Cette fonction a aussi une sonnerie qui avertira à la fin du temps programmé.

Voyant d'alimentation
Il est allumé lorsque le four est en marche.

Plateau de cuisson
Pour griller ou rôtir de la viande, de la volaille, du poisson et plusieurs autres mets.

Ramasse-miettes
Afin de faciliter le nettoyage, le ramasse-miettes recueille les miettes d'aliment qui tombent au bas du grille-pain durant la cuisson. Le ramasse-miettes devrait être nettoyé après chaque utilisation. Ne faites jamais fonctionner le grille-pain sans que le ramasse-miettes ne soit en place.

Grille
Pour griller ou cuir des aliments directement sur la grille. La grille peut aussi être utilisée pour supporter les autres récipients de cuisson qui sont placés à l'intérieur du four grille-pain.

AVERTISSEMENT: Pour éviter les risques de blessures ou de brûlures, ne pas toucher aux surfaces chaudes lorsque le four est en marche. Toujours se servir de mitaines pour le four.

AVERTISSEMENT: Toujours prendre des précautions extrêmes lorsque vous retirez le plat à cuisson, la grille ou tout contenant chaud d'un four chaud. Utilisez toujours des mitaines pour le four lorsque vous sortez des articles chauds du four.

Griller

Remarque: Afin de maintenir une température du four maximale, les éléments chauffants supérieurs se mettent en marche et arrêtent durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, le four doit être préchauffé pendant 20 minutes à 230°C (450°F) avant d'y mettre les aliments à griller.

Fonctionnement
1. Réglez la température à **230°**C (450°F).
2. Tournez le bouton de commande de fonction à **Griller.**
3. Préchauffez le four.
4. Glissez le plateau de cuisson dans le guide de support inférieur. Le plateau de cuisson attrapera ce qui dégoutte durant le grillage.
5. Badigeonnez la nourriture avec des sauces ou des huiles, si désiré, et placez la nourriture sur la grille.
6. Glissez la grille dans le guide de support supérieur.

AVERTISSEMENT: La nourriture ne devrait PAS toucher les éléments chauffants supérieurs.

7. Réglez le contrôle de température à la température appropriée.
8. Tournez la minuterie à la position "**En marche**" (Stay On).

Remarque: Il est recommandé de laisser la porte **légèrement entrouverte durant le grillage**.

9. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de la minuterie à la position "**Arrêt**" (OFF).

Guide de grillage
Les résultats de cuisson vont varier selon l'épaisseur de l'aliment à griller, ajustez la durée selon vos exigences personnelles. De plus, souvenez-vous de tourner l'aliment à la moitié du temps de grillage. Afin d'éviter de trop cuire, vérifier la cuisson régulièrement.

VIANDE	TEMP FOUR	DURÉE DE CUISSON
BIFTECK DE CÔTE	400	20-25 min.
BIFTECK D'ALOYAU	400	20-25 min.
HAMBURGER	400	15-25 min.
CÔTELETTES DE PORC	400	25-35 min.
CÔTELETTES D'AGNEAU	400	30-40 min.
CUISSES DE POULET	400	25-35 min.
FILETS DE POISSON	350	15-25 min.
DARNES DE SAUMON	350	15-25 min.

Remarque: Dans le tableau ci-dessus, les temps de cuisson ont été calculés en utilisant des aliments qui étaient à la température du réfrigérateur et qui furent placés dans le four. Les viandes congelées peuvent prendre beaucoup plus de temps. Donc, l'utilisation d'un thermomètre à viande est fortement recommandée.

Cuire

Remarque: Le plat de cuisson pour votre four peut avoir jusqu'à 9 pouces de longueur. Nous **ne recommandons pas** l'usage de sacs de cuisson ou des contenants de verre dans le four grille-pain. **Ne jamais** utiliser du carton, du plastique, du papier ou tout autre matériel similaire dans le four.
Remarque: Placez la grille sur le guide du support inférieur.

Fonctionnement

1. Placez l'article(s) devant être cuit sur le plat de cuisson désiré.
2. Si vous utilisez le plateau de cuisson fournit avec votre four grille-pain, glissez le plateau de cuisson dans le support inférieur du guide. Sinon, glissez la grille dans le guide du support inférieur et placez ensuite votre plat de cuisson sur la grille.
3. Tournez le bouton de commande de fonction à « **Cuire »** .
4. Réglez la température du four désirée avec le bouton de contrôle de température.
5. Tournez la minuterie à la position « **En marche »** (Stay On).
6. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de la minuterie à la position "**Arrêt**" (OFF).

Cuire des biscuits

Remarque: Nous suggérons d'ajuster la température de cuisson et d'utiliser une plaque à biscuits sur la grille. De plus, l'utilisation de papier sulfurisé sur la plaque à biscuits peut s'avérer utile pour la cuisson de certains types de biscuits.

- Utilisez du papier sulfurisé sur la plaque à biscuits pour éviter que les biscuits collent.
- Les plaques à biscuits, les temps de cuisson et les températures peuvent différer lors de l'utilisation de matériaux de cuisson différents.

Guide de cuisson

Suivez toujours les instructions de l'emballage ou de la recette pour les temps et la température de cuisson.

Grandeurs de plats recommandés

Les grandeurs de plats recommandés suivants devraient entrer dans votre four grille-pain. Pour vous assurer que le plat entrera, placez le plat dans le four avant de commencer votre recette.
Plateau de 6 muffins

Moule à pain de 20,32 cm x 10,16 cm (8 x 4 pot)
Moule à pain de 22,86 cm x 12,70 cm (9 x 5 pot)
Plat de cuisson rond ou carré de 20,32 cm (8 pot)

Remarque: Pour cuire dans des moules à pain, nous recommandons de ne pas les remplir plus de la moitié.

Rôtir

Votre four grille-pain vous permet de griller de 4 à 6 tranches de pain, de gaufres ou de crêpes congelées.

Fonctionnement

1. Assurez-vous que le ramasse-miettes est en place.
2. Glissez la grille dans le guide de support supérieur.
3. Réglez la température à 230° C(450° F).
4. Tournez le bouton de commande de fonction à "**Toast**« .
5. Placez les aliments sur la grille.
6. Tournez la minuterie selon le rôtissage désiré. (Pâle à foncé).
7. Vous entendrez la sonnerie à la fin du cycle.

Réglages de rôties:

Pâle: 4 min.
Moyen: 5 min.
Foncé: 6 min.

AVERTISSEMENT: Ne pas laisser les aliments griller plus longtemps que ce qui est indiqué ci-dessus. Griller plus longtemps que le temps recommandé brûlera les aliments.

Garder au chaud

Cette fonction garde au chaud les aliments cuits jusqu'à 30 minutes. Une plus longue période de temps n'est pas recommandée puisque les aliments deviendraient secs ou gâtés.

Fonctionnement

1. Réglez la température à 230° C (450° F).
2. Tournez le bouton de commande de fonction à « **Garder Chaud** » (Keep warm).
3. Tournez la minuterie à la position « En marche » (Stay On).
4. Lorsque terminé, tournez la minuterie à la position d'arrêt (OFF).

AVERTISSEMENT: Lorsque vous glissez les plateaux hors du four, supportez toujours la grille. Tenez-la jusqu'à ce que vous soyez certain que la grille est supportée.

Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT: S'assurer de débrancher le four et de le laisser refroidir avant un nettoyage.

Pour s'assurer d'un fonctionnement à sécurité maximum, garder le four grille-pain exempt de graisse et d'accumulation de miettes. Nettoyer l'intérieur des parois avec une éponge ou un linge humide, ou un tampon à récurer en nylon et un détergent doux. **NE PAS UTILISER DE TAMPONS À RÉCURER EN LAINE D'ACIER, DE NETTOYEURS ABRASIFS OU NE PAS FROTTER LES PAROIS AVEC UN USTENSILE DE MÉTAL PUISQUE CES MÉTHODES PEUVENT ENDOMMAGER LA FINITION.**

Laver tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. La porte peut être essuyée avec une éponge humide et séchée avec un papier ou un linge sec. Nettoyer l'extérieur avec une éponge humide. **NE PAS UTILISER DE NETTOYANT ABRASIF POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA FINITION EXTÉRIEURE.**

NE PAS UTILISER DE NETTOYANT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER EN LAINE D'ACIER SUR LE PLAT DE CUISSON POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LA FINITION D'ÉMAIL DE PROCELAINE.

LAISSER TOUTES LES PIÈCES ET LES SURFACES SÉCHER COMPLÈTEMENT AVANT DE BRANCHER LE FOUR ET DE L'UTILISER.

Modèles
TO140
TO140L

EURO-PRO

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre les défauts de pièces et de main d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat originale lorsqu'il est utilisé dans le cadre d'un usage normal domestique, conforme aux conditions, aux exclusions et aux exceptions suivantes.
Si votre appareil cesse de fonctionner correctement dans des conditions normales d'usage domestique en dedans de la période de garantie, retournez l'appareil au complet incluant les accessoires. Pour le support à la clientèle, appelez le 1 (866) 826-6941 ou visitez notre site web au www.euro-pro.com.
Si ***EURO-PRO*** constate que l'appareil est défectueux au niveau du matériel ou de la main d'œuvre, ***EURO-PRO*** le réparera ou le remplacera sans frais. Un justificatif de la date d'achat et 18.95 $ pour couvrir les frais de transport pour le retour et la manipulation doivent être inclus. *
La responsabilité de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limite entièrement au coût de réparation ou de remplacement de l'unité selon son choix. La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique à aucun appareil qui a été modifié ou utilisé à des fins commerciales. La garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un mauvais usage, de l'abus, de la négligence lors de la manutention ou des dommages dus à un mauvais emballage ou à une mauvaise manipulation lors du transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou les défauts provoqués par ou résultant du transport ou de réparations, de maintenance ou de modifications du produit ou de n'importe laquelle de ses pièces, réalisées par un personnel de réparation non agréé par ***EURO-PRO Operating LLC***.

Cette garantie est donnée seulement à l'acheteur original de l'unité et exclut toute autre garantie légale et/ou conventionnelle. La responsabilité de ***EURO-PRO Operating LLC*** s'il y en a une, se limite aux obligations spécifiques exprimées sous cette garantie limitée. En aucun cas ***EURO-PRO Operating LLC*** ne peut être tenu responsable pour des dommages indirects ou consécutifs de toute nature confondue. Certains états/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.
Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et il se peut que vous ayez d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.
***Important: Emballez soigneusement l'item afin de prévenir tout dommage lors de l'envoi. Assurez-vous d'inclure une preuve de date d'achat et d'attacher une étiquette à l'item avec votre nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone avec une note au sujet de l'achat, du numéro de modèle et ce que vous croyez être le problème de l'item. Nous vous recommandons d'assurer votre envoi (puisque les dommages dus au transport ne sont pas couverts par la garantie). Marquez à l'extérieur de votre paquet « À L'ATTENTION DU SERVICE À LA CLIENTÈLE ». Nous essayons constamment d'améliorer nos produits, donc les clauses contenues dans ce document peuvent changer sans préavis.**

CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT

POUR LES CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez compléter et retourner en dedans de dix (10) jours de l'achat. L'inscription nous permettra de communiquer avec vous dans l'éventualité qu'un produit défectueux soit découvert. En retournant cette carte vous reconnaissez avoir lu et compris le mode d'emploi, et les avertissements présentés dans les instructions s'y rattachant. RETOURNER À:
***EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Québec H4S 1A7**

TO140-TO140L
Modèle de l'appareil

Date d'achat Nom du magasin

Nom du propriétaire

Adresse Ville Prov. Code Postal

Imprimé en Chine